44e Année. — Tome LXXXVI   N° 2234   Paris, 22 Avril 1937

REVUE DE VITICULTURE

LA MISE EN BOUTEILLES DES VINS BLANCS

La plupart de nos vins blancs de *Chenin*, dans les années moyennes et, à plus forte raison, dans les bonnes années, sont destinés à être mis en bouteilles. Tous les soins dont ils ont été l'objet chez le *récoltant* ou chez le négociant, pendant leur séjour en barriques, ont eu pour but de les préparer en vue de cette dernière opération. Les viticulteurs savent qu'une fois les vins mis dans le verre, il ne leur sera plus possible, pratiquement, d'intervenir pour remédier à leurs imperfections et corriger leurs défauts.

La mise en bouteilles, souvent négligée, est ordinairement confiée, dans les villes, à des « encaveurs » ou à des personnes qui ne sont pas toujours au courant de ce qu'elle réclame de soins et d'attention. Elle est des plus importantes pour l'avenir d'un vin et la réputation d'une maison. Elle intéresse non seulement le producteur ou le négociant, mais encore toute personne qui, chez soi, veut mettre elle-même son vin en bouteilles. Nous allons l'examiner dans tous ses détails.

I. — Conditions que doit remplir un vin pour être mis en bouteilles

Une des premières conditions qu'il doit remplir, c'est d'être parfaitement clair. Si le vin est bien limpide, on peut être à peu près certain que tous les germes de maladie, ceux que le raisin a apportés et ceux qui sont venus de l'extérieur, pendant les diverses manipulations qu'on lui a fait subir, que toutes les levures qui ont présidé au travail de la fermentation, ont été éliminés. Bien entendu, un examen microscopique du faible dépôt que laisse toujours un vin jeune rendrait service en confirmant ou non cette appréciation.

La limpidité du vin est une garantie de son asepsie et si, pendant le travail même de la mise en bouteille, le vin ne s'ensemence pas de nouveau, on peut être à peu près assuré qu'il sera désormais à l'abri de toute altération microbienne. Nous rangerons, parmi ces altérations, la fermentation secondaire, en bouteilles, du sucre restant dans le vin, fermentation qui ne constitue pas, à proprement parler, une maladie, mais qui est une cause de trouble, par suite de la multiplication de la levure et par suite aussi d'une rupture d'équilibre entre les divers éléments du vin et de la précipitation subséquente de quelques-uns d'entre eux (crème de tartre), sans compter que la production de gaz peut être suffisante pour faire sauter le bouchon ou briser le verre. Pour être sûr que tout germe de maladie a été éliminé, il faut être très exigeant sur cette clarification. Il faut demander au vin d'être *brillant*, *cristallin*. On se rendra compte, avec un peu d'habitude, qu'il a bien atteint ce haut degré de limpidité, en l'examinant à la lumière sur fond noir.

Si la clarification spontanée a été insuffisante, il faut ou bien attendre qu'elle s'achève, ou la compléter artificiellement par la filtration ou le collage. Certaines colles, bien préparées et bien employées — et le mode d'emploi a une énorme importance — arrivent à donner au vin ce brillant indispensable ; elles « brossent » pour ainsi dire le vin, si on veut bien nous permettre cette expression.

A côté des ferments figurés, il y a les « ferments solubles » ou diastases qui sont la cause de certaines altérations, comme les *Casses* (Cassé brune ou oxydasique). Il y a aussi les Casses chimiques qui peuvent demeurer en puissance dans le vin et ne se manifestent que plus tard. Il y a donc lieu, avant la mise en bouteilles, de soumettre le vin à l'*épreuve de l'air* dont nous avons parlé dernièrement et s'il est sujet à ces altérations, il faudra le soigner et le guérir, avant de procéder à l'opération.

Enfin certaines réactions qui s'accomplissent dans ce milieu si complexe, ne se produisent qu'à la longue et peuvent donner lieu à des dépôts qui adhèrent aux parois du verre. Elles sont parfois le résultat d'oxydations ; d'autres fois, elles proviennent d'un changement de température. Ainsi un vin qui n'a pas déposé tout son tartre, au cours d'un hiver doux, qui est mis en bouteilles par temps chaud, est susceptible, l'hiver suivant, dans la cuve fraîche de l'acheteur, par exemple, de donner un dépôt de « gravelle » dans les bouteilles. Cet accident ne se manifeste pas — ou se manifeste plus rarement — dans les vins qui ont passé deux ou trois années en fûts.

Il faut encore s'assurer que le vin ne présente ni odeurs, ni goûts anormaux. Ceux-ci sont encore plus difficiles à faire passer en bouteilles qu'en fûts. Certains vont bien en s'atténuant à la longue mais, pendant quelque temps, le vin demeure peu agréable à boire.

Dans la vinification des vins blancs doux, il faudra, en dernière analyse, s'assurer de leur teneur en anhydride sulfureux libre et compléter à la dose antiseptique, comme nous l'avons indiqué dernièrement. Cette mise au point de SO^2 doit nous assurer contre tout accident d'ordre microbien, contre toute oxydation exagérée et contre une fermentation secondaire en bouteilles. Elle nous prive parfois de ce léger dégagement gazeux, appelé « *la perle* » dans nos régions, qu'on aime à voir se produire dans le verre et qui est agréable à l'œil, en même temps qu'elle exalte les qualités gustatives du vin. Le vin qui « perle » est, dit-on, « vivant ». Si l'on pouvait toujours, dans la pratique, réaliser cette « perle », ce serait, pour bien des vins, *l'idéal*. Mais jusqu'ici, en dehors des procédés en usage dans la vinification des vins mousseux, on ne peut être assuré de l'obtenir toujours. La fermentation pourra ne pas se produire ou bien s'exagérer, donner des vins mousseux, troubles et provoquer parfois le bris du verre. Il est bien difficile de la produire sûrement et de l'avoir si réduite qu'elle ne trouble pas le vin et n'oblige pas à un travail de clarification comme en champagnisation.

On pourrait, comme on fait en Alsace, mettre les vins en bouteilles, de bonne heure, après 1 ou 2 soutirages, clarifiés au filtre stérilisant et ayant conservé de l'acide carbonique de première fermentation.

A l'heure actuelle, *commercialement*, nous croyons qu'il est préférable de

viser à l'obtention de vins parfaitement *clairs* et *sans perle* plutôt que de risquer d'avoir des vins troubles avec non plus la *perle*, mais des dégagements gazeux importants. On y parvient aujourd'hui par la clarification des vins et l'emploi rationnel de l'anhydride sulfureux et les vins, ainsi présentés, ont trouvé une clientèle nombreuse et fidèle.

II. — Epoque de la mise en bouteilles

Cette époque est variable suivant les régions et il y a lieu de tenir compte des usages locaux. Généralement, lorsqu'il s'agit de vins auxquels on veut conserver le « *fruit* » dû aux cépages, il faut procéder de bonne heure à l'opération. Mais il en va autrement pour les vins qui, au point de vue du « bouquet », ont beaucoup à gagner à rester en fûts. Peut-être serait-il intéressant pour ces vins d'étudier un moyen mixte qui permettrait de leur assurer tout à la fois, le « fruit et le bouquet ».

Il est aussi plus avantageux de livrer son vin quelques mois après la récolte que d'attendre 2 ans ou davantage pour le faire. Avec cette façon d'opérer, nous n'avons pas besoin de caves de garde ; nous supprimons tous les frais que nécessitent les ouillages, collages, etc.; nous nous mettons à l'abri des causes d'altération ; enfin, de bonne heure, nous rentrons dans nos frais et réalisons nos bénéfices : toutes considérations qui ont leur valeur et nous invitent d'ores et déjà à rester fidèles à cet usage.

Dans notre région, les vins, dit-on, doivent être mis en bouteilles dans le « décours de la lune de mars » de l'année qui suit la récolte. Que devons-nous en penser ? Une série d'expériences nous ont appris que plus on opère de bonne heure, *le vin étant très limpide*, plus les résultats sont satisfaisants. Il n'en résulte cependant pas qu'on ne puisse, avec succès, y procéder encore un peu plus tard, à condition que ce soit avant la période des chaleurs. Nous avons, pour notre propre compte, réalisé avec succès des mises en bouteilles, en mai et même au début de juin, mais toujours avant les chaleurs. Que deviennent nos vins, passée cette période ? que devons-nous penser des mises en bouteilles, faites à l'automne ou bien après 1 ou 2 ans de séjour en fûts ? Nos vins ne peuvent-ils pas se conserver en barriques ? Tout dépendra des conditions de conservation, de la cave, et les soins qu'on leur donnera. Sauf dans le Saumurois et la Touraine qui possèdent dans la « craie tuffeuse » des caves de garde de premier ordre, dans le reste de la région, les viticulteurs n'ont que les celliers non aménagés, le plus souvent, pour conserver le vin en fûts pendant la saison chaude. On peut encore cependant y réussir, en partie, c'est-à-dire ne pas perdre complètement le « fruité » du vin, en ne laissant jamais le vin en vidange, en méchant suffisamment les tonneaux — 6 à 10 gr. de mèche par barrique, à chaque soutirage, qu'on évitera de faire pendant l'été ; — en utilisant des récipients plus grands que la barrique ; en plaçant ceux-ci dans des caves où ne règnent ni une température élevée et trop brusquement variable, ni un courant d'air, ni une trop grande lumière. Il est donc possible de conserver les vins de nos régions, en cercles, pendant au moins un an, si le viticulteur possède une bonne cave et peut lui donner tous les soins voulus, sans craindre de voir disparaître par trop leur cachet spécial si prisé des consommateurs. Passée cette pé-

riode, on aura encore de bons vins, mais qui auront perdu tout ou partie de leur fruité.

Quand mettrons-nous donc nos vins en bouteilles ? Nous les mettrone en bouteilles quand ils seront parfaitement limpides, ou donnant à ce mot toute sa valeur. Si ce résultat est obtenu naturellement ou artificiellement en mars, nous les mettrons en bouteilles en mars, de préférence ; mais si c'est en mai ou bien au début de juin, c'est en mai ou en juin que nous ferons l'opération : toujours avant les chaleurs, jamais pendant les chaleurs. Si la mévente nous oblige à les garder pendant un an en cercle, nous réaliserons, pour leur conserver une partie de leur fruité, les empêcher de jaunir ou de vieillir prématurément, les conditions de conservation indiquées plus haut. Nous choisirons, comme pour les soutirages, un temps clair, sec, calme et frais avec une pression barométrique en hausse et sans trop s'inquiéter du quartier de la lune dont on n'a pu, jusqu'ici, bien déterminer l'influence.

(A suivre.)

L. Moreau et E. Vinet.

L'APPELLATION CONTROLEE « CHAMPAGNE »

Dès le vote des lois des 1er août 1905 et 5 août 1908, visant la répression des fraudes en matière d'appellation d'origine et l'institution de délimitations administratives, une querelle violente s'éleva entre la Marne et l'Aube, à propos de la délimitation de la zone « Champagne ». Le différend s'aggrava entre le 17 décembre 1908 et le 17 juin 1911 : dates marquant les délimitations de la Marne et de l'Aube, en application des lois précitées.

L'origine de la querelle ainsi soulevée provenait de ce que le principe des usages locaux et constants servant de base à la délimitation administrative « Champagne », était dangereux ; « la loi est dangereuse puisqu'en attribuant « administrativement une valeur fictive à tout ce qui est récolté dans ce péri- « mètre, on donne une prime à ceux qui seraient tentés de planter dans de mau- « vaises terres des cépages douteux ; en vertu de la délimitation administrative, « ils auront très régulièrement droit au nom réputé qu'on a voulu leur donner » (paroles prononcées à la Chambre par le député André Lefèvre, en 1911, à propos des troubles de Champagne).

La loi du 6 mai 1919 substituait à la notion de délimitation administrative, celle de délimitation judiciaire, considérée comme une propriété susceptible d'être défendue devant les tribunaux. Avec cette nouvelle loi, la querelle entre la Marne et l'Aube continua autour de l'appellation « Champagne ».

Conformément à l'article 11, l'Aube avait fait en effet déposer dans toutes les mairies viticoles, des déclarations d'appellation « Champagne » à propos desquelles naquirent des procès interminables.

C'est dans ces conjonctures que la loi du 22 juillet 1927 posa le principe de l'appellation basée sur la notion précise d'aire de production et de cépage (loi du 22 juillet 1927, article 3, article 38 ; loi viticole codifiée du 1er décembre 1936).

De plus et en vue de mettre fin aux interminables querelles entre l'Aube et la Marne, concernant l'appellation « Champagne », la nouvelle loi déterminait par une disposition particulière ladite appellation et consacra à propos de ce cas particulièrement délicat, l'application du principe nouveau de l'aire de production et de l'encépagement : « l'appellation d'origine « Champagne » n'est applicable qu'aux vins rendus mousseux par fermentation en bouteilles, qui sont récoltés et entièrement manipulés dans les limites de la Champagne viticole et qui proviennent d'une aire de production et de cépages répondant aux conditions ci-après énoncées » (loi du 22 juillet 1927, article 5).

C'est dans le cadre ainsi tracé par la législation antérieure que le décret-loi du 30 juillet 1935 sur les appellations contrôlées a prévu l'institution d'une réglementation spéciale pour le Champagne (article 21). En application dudit article, le décret-loi du 28 septembre 1935 a précisé les caractéristiques de l'appellation contrôlée « Champagne ».

Au principe antérieurement posé de l'aire de production et de l'encépagement, le décret-loi susvisé a ajouté pour la définition de l'appellation contrôlée « Champagne », des déterminations nouvelles permettant de se rendre compte de plus près de ses différents caractères.

C'est ainsi que l'article 1er a ajouté aux conditions déjà prévues pour la dénomination « Champagne » les notions quantitatives d'une production limite de 50 hl. à l'ha., d'un hectolitre de vin ayant droit d'appellation par 150 kg. de vendange, et de 97,50 % du volume des vins autres que ceux logés en bouteilles et complètement manutentionnés, introduits chez les fabricants dans les magasins spéciaux prévus à l'article 16 de la loi du 6 mai 1919, ayant également droit à ladite appellation.

En outre, à ces déterminations quantitatives, le décret-loi précité a ajouté les conditions qualitatives du degré alcoolique des moûts, et une précision nouvelle sur l'encépagement visant l'interdiction de l'emploi de l'incision annulaire.

Par ailleurs, l'article 2 a institué une réglementation très stricte des vins à appellation « Champagne » en limitant le transport avec un titre de régie des raisins et des vins en cercle destinés à la fabrication du Champagne et remplissant les conditions ci-dessus, seulement d'une localité comprise dans la Champagne viticole à une autre localité située également dans la Champagne viticole.

Certaines dérogations ont été prévues à la règle ainsi posée pour les vins récoltés au delà de 50 hl. à l'ha. ou ne titrant pas le degré voulu.

Depuis le 1er octobre 1936, tous les vins sortant des magasins inscrits à l'article 16 précité ont dû être mis en bouteilles revêtues de l'étiquette « Champagne » et contenus dans des caisses et emballages réglementaires.

La commission et la sous-commission constituées à l'article 3 du décret-loi du 30 juillet 1935 ont été chargées de mettre au point, chaque année, celles des dispositions précédentes sujettes à révision.

C'est ainsi qu'outre le respect des usages locaux, loyaux et constants, la commission susvisée a été chargée d'étudier chaque année les modifications éventuelles à apporter aux dispositions concernant le rendement limite de 50 hl. à l'ha., le rendement limite en volume par rapport au poids des vendanges mises en œuvre, et le taux du volume pris en charge dans les magasins spéciaux.

D'autre part, la sous-commission formée en son sein s'est occupée plus spécialement des prix minima par catégorie de crus, des degrés moyens de ces catégories, du degré minimum de tous vins ayant droit à l'appellation « Champagne » ainsi que des primes ou abattements sur les degrés alcooliques en présence dans les moûts.

Des arrêtés préfectoraux doivent sanctionner les décisions des commissions, transmises pour avis au Comité national des Appellations d'origine.

La loi du 26 août 1936 a complété les dispositions du présent décret-loi, en modifiant le 22e alinéa de l'article 3 et en prévoyant des pénalités spéciales pour toutes infractions au prix minimum : perte du droit à appellation et amendes fiscales variant de 500 à 5.000 francs.

Enfin, le décret d'application du 29 juin 1936 sur l'appellation contrôlée « Champagne », pris après délibération du Comité national des Appellations d'origine du 7 mai 1936, s'est borné à consacrer les dispositions prévues aux diverses lois énumérées ci-dessus.

C'est donc en raison des circonstances spéciales qui dressèrent l'une contre l'autre l'Aube et la Marne, que le législateur a cru devoir préciser lui-même et d'une manière rigoureuse, les différentes caractéristiques de l'appellation d'origine et de l'appellation contrôlée : « Champagne ».

Il nous reste en dehors de celle-ci à suivre pour quelques-unes des principales autres appellations contrôlées, les travaux du Comité national des Appellations d'origine prévu à l'article 20 du décret-loi précédemment analysé du 30 juillet 1935.

CHARLOTTE DROUARD.

PRECISIONS SUR LE MOUILLAGE DES VEGETAUX

Nous avons pris connaissance de l'article de M. le professeur Boutaric, sur l'emploi des produits mouillants en agriculture dans lequel ce savant analyse certains passages de notre travail sur les pulvérisations et la mouillabilité des bouillies, publié ici même en 1935 (1).

Il signale notamment une erreur dans l'équation de dimensions que nous avions donnée avec notre nouvelle définition de la mouillabilité, conforme à la notion agricole du mouillage. A ce point de vue, nous pensions avoir rectifié cette erreur d'exposant dans nos tirages à part. D'ailleurs nous y employons par la suite la formule S/T, et la formule de la mouillance établie par le rapport $1/t$.

Quoi qu'il en soit, du seul point de vue de la mesure du mouillage, le but de ce travail était de montrer que la mesure du pouvoir mouillant des bouillies par la mesure de la mouillabilité des physico-chimistes n'était pas suffisamment significative pour contrôler le mode d'action des produits mouillants, pour déterminer leur emploi rationnel en agriculture. D'une manière absolument générale, la pulvérisation a pour effet de faire disparaître les propriétés des produits

(1) Voir *Revue*, Nos 2115 à 2121, pages 21, 37, 56, 72, 90, 105 et 117.

mouillants. En effet, à l'état de division extrême en gouttelettes, une bouillie, mouillante ou non, ne s'étale pas.

Si l'on se borne d'ailleurs à une simple mesure de mouillabilité, le mode d'action et l'utilité des produits mouillants apparaissent comme devant être singulièrement restreints pour la viticulture. Exception faite parfois de très jeunes feuilles, les bouillies persistent bien avec et sans mouillant, sur les feuilles un peu âgées, et partout où la pluie mouille.

La conclusion de M. le professeur Boutaric, par son titre même, peut prêter à confusion en ce qui concerne notre attitude vis-à-vis des lecteurs de la *Revue*. Elle laisserait à penser que nous sommes en contradiction avec nous-même, comme étant opposés à l'emploi des mouillants en agriculture.

A coup sûr, M. le professeur Boutaric n'a pas eu connaissance de nos communications, notamment à la Ligue nationale de défense contre les ennemis des cultures, en juin 1936, et de notre publication ici même : « La persistance des liquides, et le mouillage des végétaux », en décembre dernier.

Nous expliquions comment, à la condition d'abandonner la notion de mouillabilité des physico-chimistes, pour la persistance, nous avions pu observer des propriétés très intéressantes des produits mouillants, et même mesurer ces propriétés, pour les besoins de la pratique.

Rappelons que, contrairement à ce que l'on croit souvent, les mouillants permettent, en augmentant la persistance des bouillies, de réaliser des lames liquides très épaisses, ce qui est un avantage sur les bouillies ordinaires. Si, en effet, ces bouillies sont bonnes, cela revient à mettre plus de substance active sur les plantes ; on assure ainsi une plus longue durée des traitements, et une meilleure protection dans les traitements préventifs. Mais il va de soi que cette action des mouillants ne se manifeste qu'à la condition que la bouillie ne soit pas en gouttes. Pratiquement, cela revient à faire des pulvérisations très abondantes. C'est une excellente pratique, adoptée dans les meilleurs vignobles.

Au point de vue des prix, nous avons expliqué que la qualité d'un mouillant ne devait pas être mesurée par le viticulteur à son prix d'achat, mais par son efficacité, à prix de revient égal. Ceci suppose que le « vigneron dans sa vigne » doit être capable de contrôler lui-même la valeur des produits qu'on lui propose ; il faut donc qu'il puisse mesurer avec un appareil très simple, le pouvoir mouillant de ses bouillies. En effet, ce pouvoir mouillant dépend d'un grand nombre de facteurs qui changent tout le temps, suivant la concentration des bouillies, le lieu et la saison.

C'est la raison pour laquelle nous avons étudié un appareil, qui ne saurait être plus simple, le *mouillomètre étalonné*. Il suffit au viticulteur de le plonger dans sa bouillie, pour voir si elle mouille bien. Si l'appareil indique qu'elle n'est pas assez mouillante, il ajoute progressivement du mouillant jusqu'à ce qu'il obtienne le résultat cherché. L'appareil est compris de telle sorte qu'il n'y a aucune lecture à faire ; quant à la manipulation, elle est des plus faciles. Ainsi que nous l'avions signalé, elle consiste à « plonger un bâton dans l'eau ».

SERGE-F. HÉRANGER,
ingénieur agricole, ingénieur-conseil.

ACTUALITÉS

Chronique méridionale hebdomadaire

Au vignoble. — *La végétation* a pris un développement rapide, grâce à la chaleur des premiers jours d'avril et se trouve aussi avancée qu'en 1936 à la même époque. Elle se poursuit assez régulièrement et la vérité contraint à dire qu'elle n'a pas souffert jusqu'ici.

Les gelées ont à peu près épargné le vignoble ; j'écris « à peu près », car j'ai rencontré, dans le département de l'Aude quelques bourgeons grillés le 26 mars dernier. Considérés du point de vue général, ces dégâts sont insignifiants, mais nous ne sommes pas encore hors de danger.

La sortie. — Le temps ramène périodiquement des préoccupations qui satisfont au besoin de conjecturer qui n'épargne pas les viticulteurs. Au nombre de ces soucis, et en bonne place, se trouve l'appréciation de la « sortie », de la « naissance », du nombre de jeunes grappes émises par souche. C'est avec gravité et componction, je dirai même un rien d'émotion attendrissante, que les augures annoncent qu'elle est bonne ou qu'elle est mauvaise.

J'avoue ne pas goûter pleinement cette manière d'exprimer en termes définitifs une appréciation au déterminisme aussi incertain. Le nombre des grappes peut, en effet, être modifié à volonté sur les souches d'un vignoble donné ; cela est aussi vrai lorsque le nombre choisi est deux que lorsqu'il est dix ou cinquante et cela se fait en hiver, lors de la taille, quand il est décidé du nombre d'yeux, c'est-à-dire de la charge à laisser à la souche.

C'est qu'un œil porte, *en général*, deux grappes, n'en porte presque jamais davantage, mais en a quelquefois moins. La sortie ne pourrait donc être meilleure qu'elle n'a été prévue si le même œil, qui contient plusieurs bourgeons, ne donnait parfois plusieurs rameaux portant ou non les deux grappes réglementaires ; cette formation de jumeaux correspond à des conditions de conduite de la vigne qui ne sont pas les meilleures, du moins je le pense.

Il conviendrait, sans doute, d'être fixé à l'avance sur le nombre de grappes que doit porter une souche, c'est-à-dire d'être fixé sur l'importance de la charge à lui laisser à la taille ; je prétends que ce point peut être déterminé avec précision, mais ce n'est pas par les moyens jusqu'ici préconisés et qui consistent surtout à apprécier la vigueur passée de la plante. Rien n'est plus irrationnel, moins exact, moins viticole, mais rien ne permet avec autant de succès de mettre sur le dos du hasard une bonne ou une mauvaise sortie qui sont choses à propos desquelles il ne doit pas avoir la part qui lui est dévolue. Je persiste à croire que la culture de la vigne est une science assez exacte pour que les sacrifices au Dieu Hasard soient réduits.

Les lecteurs de la *Revue de Viticulture* sont d'ailleurs avertis depuis assez longtemps de la richesse en grappes des yeux des sarments d'Aramon par le mémoire de M. Laporte ; il y est montré que la sortie en 1937 ne doit pas être très différente de ce qu'elle était en 1936 sur les rameaux issus des yeux de la base du sarment.

Il y a un peu partout des raisons évidentes pour que la sortie soit mauvaise : sur les vignobles grêlés ou gelés en 1936, les sarments conservés à la taille sont surtout des gourmands infertiles.

J'aurai bientôt les moyens de revenir avec plus de détails sur le déterminisme de la charge à laisser à la souche et les répercussions visibles sur la sortie que suscite ce choix.

Le Mildiou. — Le Mildiou a commencé son évolution à la suite des pluies du 12 et du 13 avril qui, peu importantes à l'Ouest de Montpellier, ont été plus abondantes dans le Gard. Au cours de la journée du 13 avril, la température s'est relevée suffisamment pour permettre l'évolution des œufs d'hiver du Mildiou qui a été observée le 13 avril par mes collaborateurs à la Station d'Avertissements agricoles de l'Ecole de Montpellier.

Il s'est donc produit une première attaque dont l'invasion correspondante apparaîtra vers le 21 courant ; cette première invasion passe généralement inaperçue des praticiens, tant est faible son importance. Il y a des chances pour que cette importance soit encore réduite, en 1937, par le jeu de circonstances particulières.

La température est, en effet, demeurée relativement basse et l'évolution des œufs n'a pu réaliser que dans les situations les plus favorables : ce sont les pentes les mieux exposées ou plutôt les points où les pentes se relèvent et même cessent, en palier, à mi-côte, ce sont les fonds des combes qui regardent au Midi ; ce sont aussi les plaines et les bas-fonds abrités et naturellement humides.

L'évolution des œufs d'hiver demande moins d'eau qu'on ne le pense en général et des pluies peu importantes peuvent suffire à l'assurer ; ce fut le cas cette année. Par contre, l'évolution des germes qui leur succèdent (macroconidies) a d'autres exigences. Il faut beaucoup d'eau pour établir le contact entre le sol où ils se trouvent et le feuillage qui en est plus ou moins éloigné. Ce contact s'établit par le séjour des organes herbacés dans l'eau en flaques sur le sol ou par projection des germes depuis le sol avec des gouttelettes d'eau et des débris terreux ; pour tout cela, flaques ou projections, il faut évidemment beaucoup d'eau et des pluies abondantes ou violentes.

Les conditions favorables à une première contamination sont donc réalisées par le séjour d'eau en flaques sur le sol, mais cela ne se produit que lorsque l'eau ne peut être évacuée par ruissellement ou simple absorption. Or, la pluie du 12 est tombée sur un sol en général bien ameubli parce que les labours ont bénéficié d'une longue période favorable. L'eau n'a donc séjourné en flaques que pendant un temps très court qui n'a permis l'évolution complète des œufs, c'est-à-dire la contamination, qu'en de très rares points.

Par contre, la petite pluie de 2 à 3 millimètres du 13 avril a pu suffire à assurer cette contamination en d'autres situations. Des circonstances favorables permettront sans doute de distinguer les deux temps de la première attaque du

Mildiou : 1er temps : évolution des œufs d'hiver ; 2e temps : évolution des macroconidies et émission de zoospores. Il est certain que les deux temps sont indépendants dans une certaine mesure et que la réalisation du premier n'entraîne pas *ipso facto* celle du second.

Il n'y a pas, pratiquement, de mesures spéciales à prendre ; le premier sulfatage peut être retardé jusqu'au moment où toutes les grappes seront bien détachées du bourgeon terminal et nettement apparentes ; c'est là une règle commode et suffisante pendant les premières semaines de la végétation.

Jean BRANAS.

Chronique charentaise

Influence du système de taille sur l'évolution du Court-noué. — La maladie du Court-noué fait beaucoup parler d'elle, depuis quelques années. Dans notre pays charentais, en particulier, il semble qu'elle se soit aggravée, depuis, surtout, qu'on a entrepris ce que l'on appelle la deuxième reconstitution. On replante vigne sur vigne ; et c'est là, principalement, que le Court-noué se déclare.

Il y a quelques années, à une question posée par M. Ravaz, j'avais répondu que je considérais deux sortes de Court-noué : un Court-noué passager, temporaire, qui guérit spontanément, et un Court-noué chronique, définitif, qui ne guérit jamais.

Depuis relativement peu d'années, l'un au moins des Court-noués a été identifié par MM. P. Viala et P. Marsais. Ces deux savants ont découvert que ce Court-noué-là était dû à un champignon qu'ils ont appelé *Pumilus medullae*.

Les désordres externes occasionnés par le *Pumilus* prennent la forme du Court-noué et les désordres internes sont surtout visibles à la moelle qui devient noire (*maladie de la Moelle noire*).

La plante fait des efforts pour reconstituer ses parties malades. Elle y réussit, parfois ; souvent, elle succombe. On n'a pas encore de remède d'efficacité certaine bien éprouvée.

A un moment où une taille anormale a été faite, en Charente, pour remédier aux dégâts faits par les gelées d'octobre dernier, et où des ébourgeonnages exceptionnels seront sans doute nécessaires, peut-être n'est-il pas inutile de revenir sur un fait que j'avais signalé il y a 24 ans.

J'écrivais, en effet (1) : « La méthode de taille a été, à plusieurs reprises, mise en avant comme remède ou palliatif du Court-noué.

« L'observation, à la Station viticole de Cognac, d'une collection de cépages à raisins de table et de cuve, nous fait croire que l'on n'a pas suffisamment pris en considération l'influence du système de taille sur la résistance de la vigne au Court-noué.

« Dans cette collection, les cépages à raisins de table sont très maltraités par la maladie dont il est question. Les cépages de cuve sont beaucoup plus sains.

« Chaque variété est représentée par trois pieds : le premier, taillé en gobelet ; le deuxième, en cordon et le troisième, en Guyot.

(1) Voir *Revue de Viticulture*, N° du 29 mai 1913.

« Or, les ceps les plus atteints ou les seuls atteints sont toujours les ceps taillés en gobelet. »

La simple observation des caractères du Court-noué nous avait conduit à cette remarque. Mais la pesée des bois, en nous donnant la mesure exacte de l'affaiblissement des ceps malades, nous apportait une notion plus précise de l'importance du mal, pour chaque système de taille.

Voici les résultats de ces pesées.

	Poids des sarments par pied taillé en		
	Gobelet	Cordon	Guyot
Cépages court-noués :	—	—	—
Muscat de Hambourg .... Gr.	140	500	260
Ximénès	530	»	587
Chasselas Impérial	360	525	»
Malvoisie de Sitjès..........................	355	524	»
Général Lamarmora	131	340	475
Frankental	325	665	590
Foster's Seedling	360	»	310
Téneron	65	»	95
Barco	113	130	225
Admirable de Courtillier	160	900	590
Moyennes par pied	174	507	388
Cépages non court-noués :			
Doigt de Déesse	747	»	570
Moyennes de 20 cépages de cuve peu ou pas court-noués	584	621	647
Cépages non court-noués d'un autre champ d'expériences :			
Moyennes de plus de 300 pesées................	494	485	465

Comme on voit, les cépages atteints de Court-noué sont beaucoup plus affaiblis quand ils sont taillés en gobelet que s'ils sont conduits en cordon ou en Guyot, malgré que ceux-ci soient plus productifs.

C'est le contraire avec des cépages sains : les gobelets sont aussi vigoureux et souvent davantage que les cordons et les Guyot.

Il peut y avoir, à cela, plusieurs raisons que nous n'examinerons pas ici — notamment pour ce qui concerne les ceps taillés en cordon. Mais il en est une dont on pourra tirer parti en ébourgeonnant, prochainement.

Les yeux basilaires (coursons des gobelets) sont généralement atteints du Court-noué l'année avant qu'ils poussent ; ceux plus éloignés de la base (longs-bois des Guyot), plus rarement. Il est donc bien naturel que les premiers évoluent mal, dès leur départ, au préjudice de la plante entière. Tandis qu'il est possible que les deuxièmes, sains ou moins malades, contribuent, par un fonctionnement plus normal, à maintenir plus longtemps la résistance des souches qui les por-

tent, à retarder leur totale décrépitude, à leur permettre parfois d'attendre leur rétablissement — quand il ne s'agit pas du Court-noué permanent.

Il y aura donc lieu, quand on ébourgeonnera les ceps court-noués, de conserver les bourgeons qui paraîtront les plus sains, même si on les juge mal placés pour la taille à venir.

Si les souches ainsi traitées sont susceptibles de guérir, en opérant comme nous indiquons, on leur portera au moins le premier secours qui puisse les aider à remonter la mauvaise pente où elles sont engagées.

A la taille d'hiver prochaine, on aura soin, en outre, de ne pas oublier que, contrairement à ce qui a lieu d'habitude, on favorisera les ceps court-noués en les taillant long. Alors qu'on a coutume de toujours raccourcir la taille des ceps malades ou affaiblis, quand on veut les revigorer.

J.-L. Vidal,
directeur de l'Institut de Recherches viticoles de la Fondation Fougerat.

Chronique bourguignonne

Le 25 avril prochain doit avoir lieu, dans les celliers du Clos Vougeot, sous la présidence effective de Son Excellence M. William C. Bullitt, ambassadeur des Etats-Unis, une solennité gastronomique au cours de laquelle la confrérie des Chevaliers du Tastevin tiendra son chapitre général plénier annuel.

A l'issue de cette manifestation, ou selon la formule les participants pourrons « se repaistre de harnois de gueule, de flacon de franc pinot du pays de Bourgogne et de chansons à boire et d'amour », M. Barthe remettra à cette docte Confrérie, le grand prix du Comité National de Propagande pour le vin.

Nous n'avons pas à rappeler ici l'admirable et intelligent effort fourni par cette sympathique phalange, en faveur des grands vins de Bourgogne. La renommée mondiale qu'elle a acquise est là pour témoigner de son activité inlassable et du succès sans égal de sa formule.

Ses assises gastronomiques, où le convive extasié n'en peut croire ses sens, car tous sont charmés, sont suivies par une élite fidèle que n'effraient ni les longs déplacements, ni les « épreuves de gueule » de circonstance. Des mets délicats, des Grands Vins de Bourgogne triés sur.... le palais, de l'esprit Molièresque et Rabelaisien à profusion, des chants, de la poésie et par-dessus tout, cette gaieté amicale de bon aloi qui règne là où coule le bon vin.

Les mannes des pieux moines de Citeaux doivent tressaillir d'aise lorsque sous les voûtes austères qu'ils édifièrent pour loger leur vin, ils voient cet inimitable produit auquel ils avaient voué toute leur sollicitude, être ainsi magnifiquement glorifié.

Depuis notre dernière chronique, les vignerons, profitant des quelques rares journées où il était possible de travailler au dehors, ont planté et opéré leurs remplacements. Dire que ces travaux ont été effectués dans des conditions permettant d'escompter un résultat favorable serait trop hasardeux. La terre est saturée d'eau, boueuse et on se demande avec angoisse comment le jeune plant se comportera dans un tel milieu.

On procède actuellement à la réparation des palissages et on commence les labourages un peu partout. La terre non hivernée est compacte, le débuttage s'effectue mal et l'herbe dont la végétation a été à peine entravée par la saison dite froide, entre rapidement en végétation et menace de gagner le laboureur de vitesse. Pour peu que le mauvais temps persiste, le vignoble aura de la peine à être complètement approprié avant le premier sulfatage. Les bourgeons grossissent et si une période de chaleur survenait, la vigne entrerait activement en végétation.

A la cave, les vins nouveaux s'éclaircissent lentement, l'absence de froid a joué défavorablement dans la clarification des vins terminés. Pour ceux qui ont encore du sucre résiduel, on sent poindre une fermentation secondaire bienfaisante qui les débarrassera d'un constituant gênant à maints égards.

Un modeste courant d'affaires donne l'impression que s'il y a des possibilités de vente, il n'y a pas encore de possibilités réelles de bénéfices pour la propriété.

Dans toutes nos communes productrices de Grands Vins, une propagande est actuellement faite en vue d'amener les viticulteurs à participer à l'exposition des vins à appellations d'origine contrôlées qui se tiendra à l'occasion de l'Exposition Universelle au Centre Rural.

Nous comprenons fort bien la hâte qu'ont les promoteurs de la réglementation à faire admirer au consommateur, le papier vert tant vanté. Mais de même qu'avant de promener un nouveau-né en public, on veille à ce qu'il soit au moins mouché et dé....barbouillé, il eut été prudent que la réglementation nouvelle eût bénéficié auparavant, d'une mise au point qui la rende sortable.

Ici, en Bourgogne, bien que les gens soient plutôt favorables à un système qui, en définitive, leur assure-t-on, doit faire vendre leur vin à un prix raisonnable, peu de viticulteurs s'intéressent sérieusement à la chose. Hommes de métier, peinant au labeur, le front soucieux, ils réfléchissent et sentent d'instinct toute la faiblesse de l'édifice. Ils attendent....

Dans une commune des plus réputées de la Côte-d'Or et qui l'une des premières a eu les honneurs de l'Appellation contrôlée, un ou deux exploitants seulement ont réclamé l'acquit vert. Un viticulteur du lieu, appartenant comme expert bourguignon, à l'état-major du Comité national, n'a même pas revendiqué pour lui-même les super-appellations.... Il était pourtant placé pour comprendre.... Il s'est abstenu.

La grosse faute commise par le Comité national, tout au moins en ce qui concerne la Côte-d'Or, est d'avoir fait un travail fragmentaire, en ordre dispersé, au lieu d'avoir mis sur pied une réglementation générale devant laquelle tous devaient se plier.

Un exemple typique : la commune réputée de Gevrey-Chambertin est admise au bénéfice de l'Appellation Contrôlée pour les vins vendus avec l'appellation de village. Le *Gevrey-Chambertin* part donc avec pièce de régie verte. Mais chose invraisemblable, le *Chambertin*, joyau de ce finage, le Chambertin roi des vins ; on ne sait pourquoi, n'est pas encore contrôlé. Il en est de même du glorieux Clos-Vougeot qui est aussi en panne....

Si bien qu'un propriétaire de Gevrey-Chambertin qui expédie une caisse où

figurent du Grevrey-Chambertin modeste et un Chambertin de grande classe, est obligé de la faire partir avec deux pièces de régie, un papier noble pour le roturier et un papier bulle pour le Grand Seigneur...

Quand le client, auquel la grande presse a dévoilé abondamment les mérites du papier vert, reçoit sa caisse, on peut juger des réflexions qui l'assaillent. Le Gevrey-Chambertin est du vrai de vrai bien entendu puisqu'il a l'acquit vert, mais alors, et le Chambertin ?...

A part cela, tout va très bien, tout va très bien.

René Engel.

Chronique d'œnologie méridionale.

Jus de raisin. — Nous venons de terminer une assez longue étude sur les jus de raisin conservés. Elle paraîtra très prochainement dans cette Revue.

Mais d'ores et déjà, nous tenons à faire connaître les observations que nous avons été amenés à faire et les conclusions de ce travail.

Qualité de ces jus : quelques-uns laissent à désirer — d'autres sont satisfaisants à tous les points de vue. Pratiquement, sans trace d'anhydride sulfureux, agréables à la dégustation, ils doivent servir d'exemples aux industriels dont les préparations sont défectueuses.

Composition des jus : quelques-uns proviennent de raisins trop verts. Nous indiquons les dangers qu'ils peuvent présenter pour les organismes déficients ou affaiblis. Nous jugeons leur contrôle indispensable et, dans ce but, nous préconisons une nouvelle technique qui doit rendre les plus grands services : c'est l'emploi d'un réfractomètre à main, permettant d'opérer sur une goutte de liquide et très rapidement.

Nous avons noté que la plupart des jus renferment de l'anhydride sulfureux à des doses extrêmement variables. Nous disons pourquoi on doit s'attacher à réduire progressivement les doses d'anhydride pour aboutir à son exclusion totale du jus de raisin.

Nous donnons encore les raisons de notre hostilité contre tout antiseptique ou antiferment autorisé ou défendu. Nous sommes ainsi amenés à préconiser un *contrôle biologique*, dont nous précisons les modalités.

Prix de revient des jus préparés. Il est trop élevé, aussi gêne-t-il considérablement la vulgarisation de la consommation des jus de raisin. Nous examinons, toutes les possibilités de réduction, et nos conclusions se résument ainsi :

1° Il est indispensable de développer la production et la consommation.

2° Il faut rechercher les jus les plus appropriés — et ici il sera peut-être possible de donner une place de choix *au jus de plants hybrides.*

3° On aurait intérêt à substituer à la conservation en flacon un moyen de conservation moins onéreux.

4° L'étude d'un nouveau mode de préparation est prépondérante pour l'avenir du jus de raisin.

Par ces investigations, il sera peut-être possible de rendre tout à fait abordable le prix de vente du jus de raisin.

Vins d'origine. — La *Revue* du 8 avril nous apportait une agréable surprise : les nouveaux barèmes appliqués au tarif de transport par chemin de fer.

Nos lecteurs ont dû remarquer les modalités tout à fait originales de ces nouveaux tarifs. Nous félicitons sans réserve, ceux qui en ont eu l'initiative, et ceux qui l'ont réalisée.

Les viticulteurs ne doivent pas laisser échapper une telle occasion de bonne propagande. C'est peut-être le meilleur moyen de redonner, à certains bons vins d'origine, la place qu'ils occupaient autrefois, place qui avait été, hélas, conquise par les vins de coupage trop souvent quelconques.

Si le viticulteur veut, il pourra mettre sur la table du consommateur le bon vin de ses coteaux et de ses plaines, à un prix voisin de 2 fr. le litre. Il appartiendra alors au consommateur d'apprécier comparativement le vin de coupage et le bon vin d'origine. Nous ne doutons pas que cet examen soit favorable à ce dernier.

Nous sommes peut-être à l'aurore d'une heureuse évolution dans la consommation des vins. Mais cette évolution ne se produira pleinement que si le viticulteur d'une part, et le commerçant d'autre part, comprennent bien leur rôle respectif, et s'entr'aident mutuellement.

Michel Flanzy.

Situation du marché. — Le *Journal officiel* du 15 avril a publié les chiffres permettant d'établir le tableau suivant :

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1936	1935	1936	1935	1936	1935
1. Octobre.....	6.393.126	8.786.065	4.807.171	4.511.540	15 810.905	15.734.568
2. Novembre...	4.873.959	6.075.098	4.628.487	4.437.611	15.880.574	16 050.082
3. Décembre...	4.066.335	4.977.013	3.946.322	3.993.467	15.748.718	15.901.046
	1937	1936	1937	1936	1937	1936
4. Janvier.....	4.182.025	5.851.855	4.304.719	4.421.275	15.373.173	15.584.353
5. Février.....	3.669.695	5.766.344	4.008.771	4.097.235	15.251.346	15.294.444
6. Mars........	3.523.517	6.354.758	3.581.382	3.934.281	14 966.135	15.058.144
Totaux.....	26.708.660	37.811.333	26.27 .852	25.395.409	14.966.135	15.058.144

On constate, aux sorties, un chiffre encore plus bas que le mois dernier (vacances de Pâques, arrêt des affaires). En mars 1936, les sorties avaient dépassé 6.300.000 hectolitres ; le mois dernier, elles sont de 3.500.000 hectolitres seulement. On voit que la distillation ne joue plus comme l'an dernier. Pour les

6 mois, première moitié de l'exercice, la diminution des sorties est supérieure à 11 millions d'hectolitres.

La consommation taxée est en baisse marquée par rapport au mois précédent (vacances de Pâques), mais aussi par rapport à mars 1936 (400.000 hectolitres de moins). La hausse des prix fait sentir son action inévitable, le pouvoir d'achat des masses n'ayant pas augmenté comme on l'espérait.

Les stocks du commerce restent aux environs de 15 millions d'hectolitres, comme en mars 1936. Mais ils ont baissé de 300.000 hectolitres par rapport à leur taux de fin février 1937.

Le fait peu favorable reste la baisse de la consommation taxée. Les transactions sont très réduites, toujours dans l'attente de l'effet probable des gelées de la lune rousse.

P. M.

Foire-Exposition d'Hyères. — Section des vins

Les producteurs du Var, propriétaires, fermiers, métayers et les Caves Coopératives principalement sont invités à participer à l'exposition des vins à laquelle MM. les négociants et courtiers sont conviés afin de provoquer les transactions.

Les échantillons devront être adressés franco de port et de droits à M. le Commissaire général de la Foire Exposition des Vins à Hyères, Palais des Fêtes, square Aristide Briand.

Pour chaque échantillon de vin, les exposants devront envoyer 2 bouteilles de 75 centilitres à 1 litre, de verre blanc, bien bouchées, non cachetées et dont les étiquettes solidement attachées et non collées porteront les indications suivantes :

Nom, prénom, adresse de l'exposant.

Situation du vignoble : plaine, côteau.

Importance de la production pour l'échantillon présenté.

Nom exact du cépage.

Nature du vin : blanc, rouge, mousseux, liqueur.

Degré alcoolique.

Année de la récolte.

Chaque échantillon d'eau-de-vie devra comprendre deux flacons de 25 centilitres, bien bouchés, non cachetés et dont les étiquettes porteront avec des indications analogues la nature du produit (eau-de-vie de marc ou de vin).

La dégustation sera effectuée par un jury spécial désigné par la Chambre d'Agriculture du Var et la Société d'Agriculture d'Hyères. Seul le commissaire délégué aux vins et qui ne sera pas dégustateur connaîtra l'origine du vin présenté et ne la signalera qu'à la fin du classement.

Les producteurs Varois ne manqueront pas de répondre avec empressement à l'appel des organisateurs qui se dépensent sans compter dans le seul intérêt de la Viticulture locale.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° 1/2, 175 fr. et au-dessus ; 10°, 182 fr, et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 195 fr. Vin blanc supérieur, 215 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 235 fr. et au-dessus; 10°, 245 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, 260 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 275 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 610 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 530 fr. ; Picolo, 640 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 925 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 950 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1935, 1ers crus : Médoc, de 6.000 à 8.000 fr. ; 2es crus, de 3.400 à 3.800 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 2.800 à 3.500 fr. ; 2es crus, de 2.600 à 3.000 fr. ; Paysans, 1.800 à 2.000 fr. — Vins rouges 1934 : 1ers crus, Médoc, de 15.500 à 17 000 fr. ; 1ers crus, Graves, 6.000 à 8.000 ; 2es crus, 4.200 à 5.000 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.000 à 2.500 fr. — Vins blancs 1934 : 1ers Graves supérieurs, de 3.500 à 4,500 fr. ; Graves, 3.200 à 4.200 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 300 à 425 fr. ; Mâconnais, 250 à 300 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 420 à 475 fr. ; Blancs Mâcon, 1res côtes, 500 à 600 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 300 à 375 fr. Vins blancs de Blois. 250 à 350 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, » fr. » à » fr. » ; Rouges, » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 fr. ; Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Vins de 1936 : Muscadet, de 650 à 700 fr. ; Gros plants, 300 à 400 fr. » barrique de 225 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Rouges, de » fr. » à » fr. » le degré. Blancs de blancs, » fr. à » fr. ». Ordres inexistants.

Midi. — *Nîmes (19 avril 1937).* — *Cote officielle :* Rouge, 14 à 15 fr. ». Blancs, 15 fr. » à 16 fr. » ; Clairettes, 15 fr. » à 16 fr. » ; Costières, 14 fr. 50 à 15 fr. » ; Rosés, 14 fr. 50 à 14 fr. 75 ; Vins de Café, 16 fr. » à 16 fr. 50.

Montpellier (20 avril). — Vins rouges 1936 à retirer 9° à 11°, 13 fr. 75 à à 14 fr. 75. Blanc de blanc, » fr. » à » fr. ». Rosés, » fr. » à » fr. » ; Vins de Café, » fr. à » fr. ». Insuffisance d'affaires. Pas de cote.

Béziers (16 avril). — Récolte 1936 : Rouges, 14 fr. » à 15 fr. ». Rosés, » fr. » à » fr. ». Blancs, » fr. » à » fr. ».

Minervois (18 avril). — Marché d'Olonzac, 14 fr. » à 15 fr. » le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (17 avril). — Vins rouges 8°5 à 11°, 13 fr. 50 à 14 fr. 50.

Carcassonne (17 avril). — Vins rouges 8° à 11°, de 14 fr. 25 à 15 fr. ».

Narbonne (14 avril). — Vins rouges de 14 fr. » à 15 fr. ».

Sète (14 avril). — Rouges, 14 fr. 50 à 15 fr. ; Rosés, 15 fr. ; Blancs, 15 à 16 fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 148 fr. 50 le quintal, orges, 105 fr. à 110 fr. ; escourgeons, 104 fr. à 114 ; maïs, 105 fr. à 107 fr. ; seigle, 114 fr. » à 119 fr. » ; sarrasin, 103 fr. à 106 fr. ; avoine, 106 fr. » à 112 fr. ». — Sons, 48 à 52 fr. — Recoupettes, 47 à 52 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 60 à 100 fr., saucisse rouge, de 65 à 95 fr. ; Sterling, 55 à 70 fr. ; Nouvelles d'Algérie, 130 à 248 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 140 fr. à 180 fr. ; paille d'avoine, de 155 fr à 195 fr. ; paille de seigle, 140 à 180 fr. ; luzerne, 160 fr. à 240 fr. ; foin, 160 fr. à 240 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 500 à 700 fr. ; féveroles, de 64 fr. à 66 fr. ; sainfoin, 160 fr. à 165 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés, 88 fr. les 100 kgs ; supérieur, 93 fr. ; d'arachides rufisques extra blancs surazotés, 92 fr. ; de palmistes, 73 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 242 fr. 50 à 243 fr.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 3 fr. » à 16 fr. 50. — Veau, 8 fr. 50 à 15 fr. ». — Mouton, 6 fr à 30 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. 70 à 9 fr. 70. — Longe, de 8 fr. 70 à 12 fr. 70.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. le kg, — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse. 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 75 à 100 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (riche), 14 fr. 80 ; sulfate de potasse 46 %. 80 fr. 20 ; chlorure de potassium 49 % 59 fr. ». — *Engrais azotés :* Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 72 fr. ; Nitrate de soude 13,5 % d'azote de 87 fr. » à 92 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 77 fr. 50 à 89 fr. 50 les 100 kgs ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 88 fr. 50 à 93 fr. 50. — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral, (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 75 à 32 fr. » les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 42 fr. 50. — **Phosphates :** Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 38 fr. 50, — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 101 fr. à 103 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 12 fr. 50 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 113 fr. » ; trituré, 94 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 275 à 280 fr. les 100 kgs ; neige, 238 fr. 50 ; **Verdet**, 600 à 625 fr. les 100 kgs franco gare, prix de gros. — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 20 fr. — **Chaux agricole** 1/2 éteinte, 62 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 90 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude, 98/100 %, spécial pour la viticulture, 48 fr. 25 (départ usine) les 100 kilos. — Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux**. Dose d'emploi : 500 grs par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kilos. — **Bouillie cuprique** 60 % = 310 à 330 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. — Oranges, 260 à 400 fr. — Mandarines, 200 à 300 fr. — Poires de choix, 1.000 à 1.200 fr. ; communes, 80 à 140 fr. — Pommes choix, 350 à 750 fr. — Pommes communes, 60 à 220 fr. — Dattes, 350 à 600 fr. — Bananes, 340 à 380 fr. — Noix, 400 á 520 fr. — Marrons d'Italie, 120 à 260 fr. — Fraises de Carpentras, 800 à 1 200 fr. — Choux nouveaux, 60 à 75 fr. — Artichauts, 60 à 125 fr. — Choux-fleurs, 25 à 120 fr. — Oseille, 50 à 90 fr. — Epinards, 90 à 140 fr. — Tomates du Maroc, 400 à 600 fr. — Oignons, 40 à 80 fr. — Poireaux, 50 à 140 fr. les 10) bottes. — Laitues du Midi, 20 à 60 fr. le 100. — Endives, 150 à 180 fr. — Haricots verts, 400 à 850 fr. à Carottes nouvelles, 100 à 140 fr. — Crosnes, 450 à 550 fr. — Asperges, 500 à 750 fr. — Pois verts du Midi, 200 à 500 fr. — Fèves, 180 à 320 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.